

<<发面就是要这样做>>

图书基本信息

书名：<<发面就是要这样做>>

13位ISBN编号：9787538160826

10位ISBN编号：7538160825

出版时间：2009-10

出版时间：辽宁科技

作者：赵柏滢

页数：93

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<发面就是要这样做>>

### 前言

我的父母亲都是广东人，身为地道南方人的我却爱上面食，尤其钟爱北方风味的面食，这与我的成长背景有关。

在12~17岁间，我们家与三四个山东家庭为邻，他们用老面制作的包子、花卷嚼劲十足，馅料丰富的手工水饺也深深吸引了我，因此爱上了面食，长大后因怀念那时的山东面食风味，于是到处拜师学艺，然后自己亲手做来满足口腹之欲，并与亲朋好友分享。

之前曾写过与发面相关的书，近年来经由教学经验中得知，学员对面食的学习日益喜爱，尤其希望得到更多关于老面的概念与制作技术，因此，在一年前我就想写本专门讨论发酵面食的书，正巧出版社邀稿，使我有机会完成这本书的预订计划，让对老面有兴趣的读者有参考资料，也能了解南北方的发面面食风味与制作方法的的不同之处。

市面上虽有不少面食书籍，但对老面做法与南北方发面面食较少探讨，本书一一介绍南北发面面食的不同发酵原理，酵母粉的使用，以及老面的由来、培养、应用等。

建议读者详细阅读书中内容，有了清楚的发面概念后，再反复多做练习，即能依据个人喜好制作出不同口感风味的产品。

近年来由于经济不景气，许多失业与转业人口的加入，使小吃行业规模有增无减，但经营不善者也比比皆是，多是不愿好好学习技术、不了解市场策略就仓促开店，当然失败几率就大。

本书有一些适合作为开店出售的产品，如水煎包、发面烧饼、芝麻厚饼、杂粮养生馒头、酥炸葱油饼等，奉劝欲开店的朋友们首先要练好技术，仔细调查市场，不要轻易加盟连锁店，只要一技在身，永远都不怕失业。

本人才疏学浅，书中若有不详之处盼读者不吝指导，并请继续支持鼓励，让我有更多机会为你们服务。

## <<发面就是要这样做>>

### 内容概要

详细介绍各式发酵法，产品以南北方面食作为分类，不论是家用或创业皆适宜。

本书公开老面培养制作法，值得面食爱好者学习收藏。

内容介绍 即使国人饮食日渐西化，馒头、包子、花卷、烧饼、酥饼...等发面点心，仍是许多人日常生活不可缺的食品。

发面面食因发酵方式不同，口感可以松软、也可以Q韧有嚼劲，尤其吃在嘴中满满的面香，最是吸引人。

本书以南方发面（松软）与北方发面（Q韧）做主干，再以不同的酵母做各式发酵方式介绍，不管速溶酵母或是酸老面发面都有完整的教做与产品示范，一本书中学得到所有的发面与面食的制作学问，是食谱市场上少有的面食制作书籍。

## <<发面就是要这样做>>

### 作者简介

赵柏清，经历 翠姨熟食专卖坊负责人 我心亦然简餐店烹调技术指导 打破砂锅专卖店烹调技术指导 吃小吃餐饮店烹调技术指导 风雅文山咖啡简餐店烹调技术指导 证书资格 中餐烹调技术士丙级执照 中餐烹调技术士乙级执照 烘焙中点、面包技术士丙级执照 中式面食加工技术士丙级执照 著作 《一碗面》、《一碗饭》、《来块饼》、《南洋料理》、《五分钟凉面凉拌菜》、《爱吃重口味100》、《赵柏清的招牌饭料理》、《赵柏清的私房面料理》 现任 中国台湾青年服务社烹饪班创业小吃、南洋料理、面食、小馆热炒指导教师 中国台湾板桥市教育中心烹饪班创业小吃指导教师 中国台湾景美教育中心烹饪班台湾小吃、小馆热炒、面食指导教师 中国台湾永和市教育中心烹饪班小馆热炒指导教师 中国台湾内湖教育中心烹饪班小馆热炒料理指导教师

<<发面就是要这样做>>

书籍目录

认识各式面食材料 发酵面食工具介绍 何谓发面面食 面团发酵法 发酵的条件 发酵完成判断  
蒸熟的时间和火力 成品保存法 南方和北方面食发酵法 碱水添加量的判断 老面的由来 发面制  
作流程北方面食 山东馒头 烙发面大饼 酒酿甜饼 北方包子 咸甜光饼 酥炸葱油饼 烤发面烧  
饼 烙长饼 羊角馒头 厚锅饼 韭菜煎包 葱油和红豆烙饼 老面花卷 酥炸萝卜丝饼 芝麻厚饼  
火烧南方面食 千层糕 上海生煎包 叉烧包 小笼包 奶黄包 刈包 抹茶馒头 芋头和地瓜馒  
头 金丝卷 烤葱花卷饼 全麦红豆包 台式五香包子 小笼汤包 糖三角 红曲馒头 红糖馒头  
云南破酥包 杂粮馒头 菠菜和胡萝卜馒头 银丝卷 胚芽素包 养生馒头 米龟 鲜奶馒头 黑  
芝麻馒头泡打粉 双胞胎 巧果 三星葱饼 马拉糕 油条 开口笑 红糖发糕 金牛角

## <<发面就是要这样做>>

### 编辑推荐

用老面发、用酵母发，哪样最好？  
正确发面的技巧您一定要知道。

《发面就是要这样做》秘籍大公开南方与北方发面的区别和特色！

和面、揉面的过程正是DIY乐趣所在 经过耐心发酵和蒸制 成就在于掀开蒸笼的瞬间  
令人垂涎的香气四溢 不管是北方咬劲十足的韧口感 还是南方松软的风味 都让您挑剔的味  
蕾获得充分白勺满足 手工揉面的个中乐趣 试了才知道

<<发面就是要这样做>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>